40 anos de Pós-graduação

Mais antigo do sul e o quarto mais antigo do país na área, o Programa de Mestrado em Ciência de Alimentos inaugurou a Pós-Graduação na UEL

JOSÉ DE ARIMATHÉIA

Docentes do Programa vêm de muitas áreas diferentes, como Engenharia Química, Agronomia, Farmácia e Química. Na foto, os professores Elza Ida, Rui Ségio da Silva, Adeláide Beléia e Adriana Soares

O Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos da UEL se confunde com a própria história da Pós-Graduação da instituição. Implementado em 1976, é o Mestrado mais antigo do sul e o quarto mais antigo do país na área. Já o Doutorado veio em 1990. Também foi o primeiro Mestrado em uma universidade estadual.

Os professores que falaram ao *Notícia* sobre os 40 anos do Programa representam três gerações que passaram por ele. O professor Rui Sérgio dos Santos Ferreira da Silva, por exemplo, é formado em Engenharia Química (UFPR) e fez Doutorado na Unicamp, onde se instituiu o primeiro núcleo de formação de profissionais na área de alimentos. Ele foi fundador do Programa e orientador no Mestrado da professora Elza Ida, química de formação, já há 35 anos no Departamento. Elza foi orientadora da professora Adriana Lourenço Soares, que veio da Agronomia e está há 8 anos no Departamento. Por sua vez, Adriana é a atual chefe do Departamento, onde está, há 30 anos, a professora Adelaide Beléia, também engenheira agrônoma. Todos resumem estas relações em uma palavra: "família". O professor Rui se diz "pai" da professora Elza e "avô" da professora Adriana.

Histórias - O professor Rui Sérgio, aposentado desde 2009 pelo Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, conhece todas as histórias do Programa e do próprio DCTA. Ele foi convidado pelo então reitor Oscar Alves, em meados da década de 70, para ser coordenador de Pós-Graduação e impulsionar a pesquisa na UEL, com a criação de cursos de pós. Era, segundo ele, a primeira experiência da Universidade em pós-graduação, era uma área nova, havia demanda regional, e a instituição queria iniciar uma tradição de formadora de pesquisadores com massa crítica.

O Mestrado em Ciência de Alimentos já nasceu multidisciplinar, muitos anos antes de este tema ser discutido na Academia. De fato, é uma característica do próprio Departamento: seus docentes vêm de muitas áreas diferentes, como Engenharia Química, Agronomia, Farmácia e Química. O mesmo ocorre com os alunos do Programa de Pós, que vêm destes e outros cursos, como Veterinária, Biologia, Nutrição e Biomedicina. E o detalhe é que dos atuais 13 professores do Departamento, mais da metade passou pelo Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos. Graças a esta condição, estes docentes ministram aulas na graduação em Veterinária, Zootecnia e Farmácia-Bioquímica.

Produção - O Programa atende a demanda da região, um dos principais polos de produção agrícola do Brasil, e possui cinco linhas de pesquisa. Metade dos docentes recebe recursos do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq). Desde 1998, em todas as avaliações realizadas pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), o Programa tem recebido Conceito 5. Mas a meta, de acordo com a professora Adelaide Beleia, é chegar ao Conceito 6, ou seja, obter um reconhecimento internacional de excelência.

Entre 2013 e 2015, a produção científica chegou a 4,5 artigos publicados ao ano, para cada docente. Mais da metade são em periódicos internacionais e de alta qualificação, como Qualis A1, A2, B1 e B2 na área de alimentos. Além disso, foram publicados no período 13 capítulos de livros, houve 8 solicitações de registros de patentes e mais de 230 trabalhos apresentados em eventos científicos nacionais e internacionais da área. Os trabalhos publicados renderam centenas de citações, mais da metade em trabalhos internacionais.

Até o mês passado, o Programa formou 485 alunos, dos quais 374 mestres e 111 doutores em Ciência de Alimentos. Muitos vieram de outros países, como Peru, Chile, Paraguai, Bolívia, Uruguai e Argentina. Professores estrangeiros também passaram pelo Programa. Atualmente, são 83 alunos matriculados (43 no Mestrado). Já os egressos estão atuando em diversas atividades, como o ensino superior, técnico, institutos de pesquisas, indústrias agroalimentares e órgãos governamentais. Os professores destacam as boas relações do Programa com órgãos governamentais, como Iapar e Embrapa, e empresas do setor, que nem sempre fornecem recursos financeiros, mas cedem espaço e pessoal para o desenvolvimento de pesquisas.

E se o objetivo do Programa é, desde o início, o desenvolvimento de pesquisas, muitas têm se destacado ao longo destas quatro décadas, como uma sobre o iogurte de soja, dos anos 80; outra sobre o uso da cafeína no controle de diabetes, na Biomedicina; e outra envolvendo o Banco de Leite Humano, na área de Saúde Coletiva.

Ponto crítico – Para a professora Elza Ida, o ponto crítico do Programa é o futuro. Existe a preocupação com a obtenção e manutenção de recursos financeiros e bolsas, e apoio de órgãos de fomento, que vêm testemunhando cortes continuamente.

Eventos – Em 11 de novembro se comemora o Dia Mundial dos Alimentos. No dia 10, a coordenadora da área de Ciência de Alimentos da Capes, professora Maria Ângela de Almeida Meireles (Unicamp), estará na UEL para uma palestra para os alunos do Programa e professores do Departamento.

O MESTRADO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS JÁ NASCEU MULTIDISCIPLINAR, MUITOS ANOS ANTES DE ESTE TEMA SER DISCUTIDO NA ACADEMIA. DE FATO, É UMA CARACTERÍSTICA DO PRÓPRIO DEPARTAMENTO